



山牛蒡味噌漬

(株)大竹醤油醸造場

甘みのあるみそを使用した独特の味が、贈答用や家庭用に多くの方に親しまれている。



栗のささ巻

(有)虎溪渡辺製菓

東濃地方を代表する栗菓菓子である栗きんとんに、独自の加工法で味わいを深くしている。



味志野・味織部・味黄瀬戸

(有)虎溪渡辺製菓

ネーミングに美濃焼の技法を取り入れ、土岐市を紹介するものになっている。



とっくり陶祖最中

(有)虎溪渡辺製菓

焼き物の街をイメージさせる「とっくり型」をしたもなかがユニークで個性的。

独自商品を全国にPR 土岐市観光協会 推奨品認定制度



ご当地キャラクターやB級グルメ。今、その地域にしかない文化や伝統を背景にした取り組みが、人気を呼んでいます。

今年度、市観光協会は、市の魅力ある産品を全国にPRしようと「推奨品認定制度」の取り組みを始めました。

4月に募集を呼び掛けたところ、9事業所から14品の申し込みがあり、陶磁器組合など事業者の代表のほか、市茶華道連盟や地元高校の生徒も審査会の委員として参加し、消費者の立場から、味やネーミング、パッケージなどを審査しました。

推奨品として認定された14品は、今後、統一ロゴシールが張られ、市外の物産展などで土岐市をPRします。

■問い合わせ 市観光協会
☎(54)11331



栗乃伴

山秀製菓舗

もちと栗きんとんが良くマッチしている。高級感もあり、贈答品にふさわしい。



ときの味
(乾めん)

(有)日邦食品

珍しい曲がった乾めん(島田めん※)に驚き。塩味も良く、帰省の土産にも人気がある。



こんちきしょう味噌

(株)大竹醤油醸造場

名の通り、「こんちきしょう」と言いたくなるピリッと辛いおいしさに独自性がある。



日吉味噌

(株)大竹醤油醸造場

原料と製造にこだわった高級感があり、「その日よし」の語呂の名付けも面白い。

(※)めんを造る時にできる曲線部分が「島田まげ」に似ていることに由来する。

学校から推薦されて審査会に参加しました。正直、大人の中に入っただけの審査だったので緊張しましたが、食品は一つ一つ試食して、味の良さはもちろん、土岐市らしさや推奨品にふさわしいかなどを基準に、2人で意見を合わせて評価しました。今回は、主に食品が推奨品になりましたが、土岐市は美濃焼の産地なので、『モノ』を増やしていくと、より土岐市らしさをPRできるのではと思います。また、まず有名になるものを作って、それに関連した食品を作るのも良いのではないのでしょうか。

土岐市を有名にするためには、もっともっとPRが必要だと思えます。推奨品の取り組みも、たくさんの方のいろいろな意見を取り入れ、何回も続けていくことで、さらに広がっていくと思います。

県立土岐紅陵高等学校 水野博之さん(3年) 梶田いづみさん(3年)



私たちも選びました。



県立土岐商業高等学校 中西拓也さん(3年) 田中健嗣さん(3年)

僕たちは、学習の一環で取り組んでいる「土岐商シヨップ」の社長と副社長を務める関係で、審査会に参加しました。

審査会は、初めは硬い雰囲気でしたが、次第に活発な意見が出るようになり、僕たちも高校生の目線で商品を見て判断し、意見を出すことができ、良い経験になりました。今回の推奨品は食品が多かったので、試食もあり、選んでいて楽しかったです。

審査会のメンバーには、いろいろな方がいる中で、自分たち高校生の意見が聞いてもらえる心配でしたが、しっかり取り入れてもらったのでうれしかったです。

今回、推奨品になった14品は、どれもしっかりしたものを選ぶことができたと思いますので、どんどん土岐市をPRして欲しいですね。



ココ (メレンゲ菓子)

菓子工房オアシス

□に入れた途端消えるような食感が特徴的。食べた人を笑顔にする魔法のお菓子のよう。



天然はちみつ (ソヨゴ・アカシア・サクラ)

(有)まる井養蜂園

ソヨゴの木は市内にも群生地があり、窯どころ土岐市をPRする商品として面白い。



横綱巻

うなぎ・季節料理 横綱

うなぎを具にしたのり巻きで、食べやすい。土岐市でしか食べられないのも魅力。



竹皮羊羹

池田屋

土岐市を代表する土産品のひとつ。幅広い年代の方に親しまれるお菓子。



陶製ハガキ

ツカモトイコミ夢陶房

陶器のはがきが郵送され、陶器の街をPRするグッズとしてユニークさがあって面白い。



うなぎのつくだ煮

うなぎ・季節料理 横綱

うなぎ屋ならではの逸品。地方発送もあり、PR商品として価値が高い。